※掲載写真（調理例）はイメージです。お使いになる食材によりイメージと異なる場合があります。

セット内容

- スープフィルター×1
- 豆乳フィルター×1
- ミル用カップ×1
- 計量カップ×2(大/小)
- 洗浄ブラシ×1
- 洗浄スポンジ×1

- 本体
- 電源コード
- 取扱説明書・保証書
- レシピブック

お買い求めは信頼ある当店で

製品仕様

- 商品サイズ：(約)W160×D230×H275(mm)
- 商品重量：(約)1.8kg
- 電源：AC100V 50/60Hz
- 消費電力：750W
- 容量：1.3Lまで
- モーター回転数：(約)23,000/分
- 電源コード長：1.5m
- 材質：ヘッド内側／PP　ヘッド外側／ABS
  カッター・フィルター・タンク／ステンレス
  計量カップ／PP　ミル用カップ／PC
- 製品保証：お買い上げから1年間
- JANコード：4963027 412743
- カラー：PK（ベビーピンク）

商品名 **豆乳＆スープメーカー**　品番 ASM-294

■本体を絶対に分解・改造しないでください。
■取扱説明書をよくお読みの上、正しくご使用ください。
■小さなお子様の手の届かない場所でご使用・保管してください。
■レシピ以外の使い方をされた場合の故障は、弊社では責任を負いかねます。

※本体は1年間のメーカー保証付きですが、消耗品は除きます。
※本製品はオープン価格ですので、希望小売価格を定めておりません。
※本カタログ掲載商品は、性能向上などのため一部仕様や外観を変更する場合があります。
※商品写真は印刷物につき、実物とは色・柄等が若干異なる場合があります。

APIX INTERNATIONAL CO.,LTD.
Copyright (C) APIX INTERNATIONAL CO.,LTD. All Rights Reserved.

株式会社アピックスインターナショナル

このカタログの掲載内容は2014年8月10日現在のものです。

APIX INTL®

Soup Maker
+soymilk

豆乳&スープメーカー

It various delicious this only one.

おうちで
スープカフェ

3つのモードでかんたん調理！いろいろな味が楽しめる!

具入りお粥
豆　乳

粉　砕
ミキサー

スープ
調　理

粉砕 + 煮込み = 旨味仕上げ!

スープ	お　粥	豆　乳
生鮮ジュース	スムージー	おから料理

Created by APIX INTERNATIONAL CO.,LTD.

※掲載写真（調理例）はイメージです。お使いになる食材によりイメージと異なる場合があります。

Soup Maker
+ soymilk

豆乳&スープメーカー

スープ・豆乳・ミキサーまで、1台3役!

短時間でいろいろなおいしさが楽しめる!

スープを作ろうとすると、鍋を準備したり、火に掛けたり、煮込む時にかき混ぜたり…
そんな面倒な作業も豆乳＆スープメーカーがあれば、自動運転によりボタンひとつで完了。
粉砕＋煮込み機能で、多彩な料理が手軽に楽しめます。

緑黄色野菜のスープ

βカロチン、ビタミン各種や、食物繊維、ミネラルなどが豊富な「緑黄色野菜」のスープは、胃にやさしく、消化が良いので手軽に不足しがちな栄養素が摂れます。(スープモード)

Healthy! Delicious!

おいしい調理器の構造

わずかな時間の自動運転

「豆乳モード」で気温27℃、水60℃の場合、わずか18分※の自動運転で、簡単に豆乳が出来上がります。

※条件により異なります。

高速運転

カップに食材、水、固形コンソメなどを加えるだけで、新鮮で温かいスープの出来上がり。野菜を自動で粉砕して煮込むので、手軽においしく仕上がります。不足しがちな野菜類も簡単に摂取できます。

じゃがいものビシソワーズ

コクのあるまろやかな味わいが魅力の冷製スープも作れます。(調理後、冷蔵庫で冷やします。)

カップに乾燥大豆、水をセットすれば、ボタン一つで粉砕・加熱し、約20分でおいしい豆乳の出来上がり。大豆100gに対し、約1300ccの豆乳が作れます。豆乳だけでなく、同じボタンでお粥も作れます。

鮭のお粥

鮭は消化・吸収のよい良質なタンパク質に富み、健康によい食材です。

ミキサーボタンを押すと、高速カッターにより食材をミキサーします。フルーツや野菜を入れてビタミンたっぷりの生鮮ジュースやスムージーが作れます。フルーツだけでなく煮干しや茶葉を粉砕することもできます。

※繊維の多い果物や葉菜類はミキサーできないことがあります。

ビタミンたっぷりのスムージー

美容と健康によい栄養満点のスムージーがかんたんに作れます。

ヘルシー&低カロリーな創作料理も。

豆乳を作る際に出る「おから」を利用して、ギョウザなどの料理も楽しめます。

おからギョウザ

おからハンバーグ

スープがカラダにいい理由。

Point 1 スープには栄養のとりこぼしがありません!

野菜を煮込むと、その成分が煮汁にも流れ出ます。スープはその煮汁をいただく料理なので、食材の栄養をまるごと摂取できます。

Point 2 精神の安定にも効果的!?

血糖値を緩やかに上昇させるので、インスリンに負担をかけず効率よく働かせることができます。その結果、体内リズムが整い、血圧や体温が安定し、目覚めや寝つきも良くなると言われています。

Point 3 スープなら1日の必要量である野菜350gを手軽に摂取!

簡単に作れ、煮込むことでかさが減って食べやすくなります。

Point 4 ヘルシーなスープ生活を続けていると、約3週間で代謝が上昇!

スープのある食事を3週間程度続けると、体重、体温、血圧、血糖値などの数値が改善されてくるので、自然と高カロリーな食事を求めなくなります。代謝が上がることで徐々にベストコンディションへと体が変化していくのも大きなメリットです。※個人差があります。

Point 5 素材本来のおいしさが実感できるようになります。

インスタントのスープとは違い、手作りスープは化学調味料不使用。そうすることで素材本来の旨みに気付き、健康な身体に近づけると言われています。